

Saint-Tropez

LA BELLE AVENTURE DE LA FERME DES LICES

Il y a encore quelques coins de paradis à Saint-Tropez, des lieux presque cachés, des repères secrets où le bonheur est dans le pré. Des prés, des vignes, la nature... Mais oui, dans plaine des Salins, cette langue de terre d'où vient l'appellation presqu'île, la campagne est encore présente, offrant aux regards du promeneur la beauté de paysages préservés. Si les lotissements et les parcs ont fleuri ces cinquante dernières années, le vignoble a résisté, comme l'étang, les chemins ou les sentiers.

Heureux hasard du destin, ou marque de l'évolution du temps, voilà que même les propriétaires de résidences secondaires retrouvent le goût de la terre ! Dans beaucoup de villas, en effet, les ceps sont restés, composant des parcelles aujourd'hui morcelées, mais qui, autrefois, formaient de dizaines d'hectares de plantations dont la récolte prenait le chemin de la cave coopérative.

Une partie de ces surfaces continue à être entretenue, récoltée et amenée à la cave de Saint-Tropez. D'autres constituent maintenant une mosaïque de terrains remis à neuf, replantés et bien soignés, totalisant six hectares entre la plaine des Salins proprement dite et les contreforts de la Moutte.

Depuis 2002, un propriétaire, puis deux, puis trois, puis d'autres ont relancé la production de raisins dans ce quartier parmi les plus recherchés du monde. Une idée devenue un projet, un rêve devenu réalité, faisant naître un vignoble exceptionnel et un vin haut de gamme.

Pour réussir, les habitants du quartier à l'origine de cette renaissance ont fait appel à Laurence Berlemont, bien connue dans le monde viticole du sud-est. Il faut dire que son tempérament, son dynamisme et son énergie ne passent pas inaperçus. Cette marseillaise vouée à des études de chercheur a bifurqué vers le vin. Diplômée de l'école d'agronomie de Montpellier, elle s'est ensuite lancée dans le métier, et déploie ses talents depuis plusieurs années comme consultante au sein du cabinet d'agronomie provençale.

A son actif, la gestion, le développement et la commercialisation de plusieurs domaines dans la région, et donc à Saint-Tropez où est née la ferme des Lices qui regroupe près d'une dizaine de particuliers autour de cette appellation. Autour d'elle, un chef de culture et caviste, Nicolas Drion, présent sur place en permanence. C'est lui l'homme de terrain, venu du pays nantais, passé auparavant par des exploitations de Cogolin et Grimaud. Pour épauler ces duettistes, un commercial, Xavier Schneider, qui est déjà parvenu à faire inscrire à la carte des grands restaurants méditerranéens les bouteilles de la ferme des Lices.

Comme l'explique Laurence Berlemont, « la ferme des Lices, c'est un petit bijou haut de gamme », une structure bien en place, avec une cave dimensionnée pour traiter dix hectares au total, pour un domaine qui reconstitue, petit à petit, l'exploitation originelle de la famille Angelvin.

Pas question de faire du gigantisme, ou de produire pour produire : ici, on vise l'excellence, pour séduire une clientèle avisée, qui, en dégustant les cuvées de la ferme des Lices, doit humer le doux parfum de la presqu'île de Saint-Tropez. Contrairement à beaucoup de vignerons dans la presqu'île, Laurence Berlemont et Nicolas Drion ont choisi de produire pas mal de blancs, presque autant que de rouge et de rosé. Et c'est vrai, le petit vin blanc sur la terrasse avec vue sur les Salins, au soleil du printemps, a quelque chose d'unique... et de délicieux.

Comme on prend vite goût aux bonnes choses, les mêmes qui ont uni leurs parcelles de vignes ont aussi décidé de produire leur huile d'olive, 600 bouteilles en tout en 2009, donnant aux paysages des airs de Toscane plongeant dans la mer.

Le bouche à oreille fait son œuvre, et la production de la ferme des Lices, qu'elle soit vinicole ou oléicole, s'écoule sans difficulté.

Les heureux possesseurs du vignoble de la ferme peuvent, il est vrai, dormir tranquilles : avec Laurence Berlemont et ses deux acolytes, les trois mousquetaires du vin nouveau de la presqu'île, rien ne semble pouvoir entraver la croissance de cet ensemble correspondant si bien au monde d'aujourd'hui et de demain. Celui d'un espace où l'homme peut vivre en harmonie avec la nature, dans un bel équilibre où chacun trouve sa place et mène à bout les projets qui lui sont chers. Dans cet état d'esprit, le projet de passer au biologique devrait aboutir d'ici trois ans.

Une suite logique à cette aventure de la ferme des Lices portée par des gentlemen farmers tropéziens ayant compris que le meilleur moyen de préserver leur cadre de vie était de le faire vivre. Chapeau et... santé !

